

## PRÉSENTATION DU MASTER

Ce Master assure la formation des professionnels capables de mener et de gérer des projets de recherche ou de développement dans les domaines de la qualité des productions agroalimentaires. La formation vise principalement les profils et les compétences suivants :

Acquérir une connaissance des matières premières et des procédés de transformations;

Savoir mettre au point dans le cadre de la démarche qualité, les procédures et les méthodes à suivre dans le processus de fabrication et de contrôle ;

Aptitude à planifier, exécuter et superviser des projets dans le secteur agroalimentaire.

Capacités à identifier des opportunités d'innovation et à gérer des projets innovants;

Compétences en recherche et développement pour créer de nouveaux produits alimentaires répondant aux besoins du marché.

Suivre la conformité des produits jusqu'à la commercialisation (traçabilité, étiquetage) ;

Promouvoir des productions dans une démarche de développement durable ;



### CONTACT

**Responsable de spécialité :**

**Dr. Derardja Ala eddine**

**alaeddine.derardja@umc.edu.dz**

**Chef du département biotechnologie:**

**Pr. Barkat Malika**

**barkat.malika@umc.edu.dz**

**Site Web INATAA: <http://inataa.org/>**

République Algérienne Démocratique et Populaire  
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université des frères Mentouri  
Constantine 1

**Institut de Nutrition, Alimentation et Technologies  
Agro-Alimentaires**

**Département de biotechnologie**

**Master  
professionnalisant**

**Innovation et  
Management en  
Agro-Alimentaire**

Domaine : Des Sciences de la Nature et de la vie

Filière: Sciences alimentaires

Spécialité : Biotechnologie Alimentaire



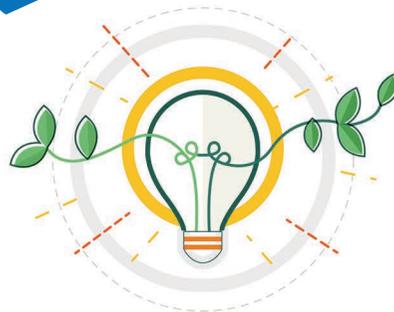
## OBJECTIF DU MASTER

L'objectif est d'offrir les profils et les compétences demandés par les différents secteurs socio-professionnels.

La formation vise à aborder l'ensemble des connaissances relatives au management d'une unité de production agroalimentaire tant du point de vue technique, que méthodologique comme le développement durable en industrie et les innovations en agroalimentaire, et surtout la gestion de production impliquant le management de la qualité et des réglementations spécifiques aux industries agroalimentaires.

L'étudiant acquiert les connaissances et aptitudes nécessaires pour mettre en œuvre une démarche recherche et développement en agroalimentaire, conduire un projet de développement et mise au point d'un nouveau produit, procédé ou conditionnement.

Avec ces compétences, les étudiants diplômés de cette formation pourront accéder à des débouchés professionnels variés au sein des entreprises et/ou se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.



## CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

- Avoir un diplôme de licence en Sciences alimentaires ou toutes autres spécialités en adéquation avec la formation ;
- Sélection des candidats sera faite sur étude du dossier.

## DÉBOUCHÉES

Le besoin de l'innovation organisationnelle ne cesse d'augmenter. Les diplômés de ce master auront le profil et les compétences nécessaires qui leur permettent d'intégrer et de trouver de l'emploi dans les différentes entreprises régionales ou nationales.

- Différentes filières de l'industrie alimentaire
- Différents organismes de contrôle, d'inspection et d'analyse des produits alimentaires (CACQE, DCP, ...)
- Laboratoires d'analyses alimentaires ou autres
- Prise en charge d'une chaîne de fabrication dans les industries agroalimentaires (IAA)
- Proposition de nouveaux produits alimentaires ;
- Création des petites entreprises en IAA;

### M1

#### S1

- Matrice alimentaire
- Recherche, développement et innovation en technologie agro-alimentaire
- Automatismes et procédés industriels agro-alimentaires
- Analyses de données expérimentales
- Anglais technique
- Concept de filières et développement durable en agro-alimentaire
- Communication

#### S2

- Marketing en agro-alimentaire
- Conception et création de nouveaux produits alimentaires
- Innovation et gestion de production et logistique en agro-alimentaire
- Techniques d'analyses en industrie agro-alimentaire
- Produits de terroir entre conservation et innovation
- Législation

### M2

#### S3

- Démarche qualité appliquée à la conception d'un atelier de production agro-alimentaire
- Traçabilité et gestion de crise industrielle en agro-alimentaire
- Valorisation des déchets industriels en agro-alimentaires
- Management et communication en entreprise agro-alimentaire
- Anglais scientifique
- Entrepreneurat
- Stage en entreprise

#### S4

**Mémoire de fin d'étude**

